特許協力条約

PCT

特許性に関する国際予備報告(特許協力条約第二章)

(法第12条、法施行規則第56条) [PCT36条及びPCT規則70]

REC'D	22	SEP	2005
WIPO			FOT

出願人又は代理人 の書類記号 33752	今後の手続きについては、様式PCT/IPEA/416を参照すること。				
国際出願番号 PCT/JP2004/006342	国際出願日 (日. 月. 年) 30.04:2004	優先日 (日.月.年) 29.08.2003			
国際特許分類 (IPC) Int.Cl. ⁷ A23L1/00, A23D7/00, A23L1/01					
出願人 (氏名又は名称) 株 式 会 社 ニ チ レ イ フ ー ズ					

1. この報告書は、PCT35条に基づきこの国際予備審査機関で作成された国際予備審査報告である。 法施行規則第57条(PCT36条)の規定に従い送付する。					
2. この国際予備審査報告は、この表紙を含めて全部で3 ページからなる。					
3. この報告には次の附属物件も添付されている。 a. 「 附属街類は全部で ページである。					
▼ 補正されて、この報告の基礎とされた及び/又はこの国際予備審査機関が認めた訂正を含む明細啓、請求の範囲及び/又は図面の用紙(PCT規則 70.16 及び実施細則第 607 号参照)					
「 第 I 概 4. 及び補充概に示したように、出願時における国際出願の開示の範囲を超えた補正を含むものとこの 国際予備審査機関が認定した差替え用紙					
b. 「 電子媒体は全部で (電子媒体の種類、数を示す)。					
配列表に関する補充欄に示すように、コンピュータ読み取り可能な形式による配列表又は配列表に関連するテーブルを含む。(実施細則第 802 号参照)					
4. この国際予備審査報告は、次の内容を含む。					
▼ 第 I 概 国際予備審査報告の基礎					
「 第 I 欄 優先権					
第Ⅲ					
第IV棚 発明の単一性の欠如					
▼ 第V棚 PCT35条(2)に規定する新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解、それを取付					
けるための文献及び説明					
『 第Ⅵ欄 ある種の引用文献					
「 第Ⅲ欄 国際出願の不備					
. 第四個 国際出願に対する意見					

国際予備審査の請求書を受理した日 24.09.2004	国際予備審査報告を作成した日 05.09.2005			
名称及びあて先 日本国特許庁 (I PEA/JP) 郵便番号100-8915	特許庁審査官(権限のある職員) 坂崎 忠美子			
東京都千代田区段が関三丁目4番3号	電話番号 03-3581-1101 内線 3488			

第	I欄	報信	ちの基礎			
1.	<u>ت</u> م	国際	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	下記に示す場合を除くほか	か、国際出願の言語を基礎	とした。
ı	Г	それ	は、次の目的で提 P C T規則12. 3及 P C T規則12. 4に	語による翻訳文を 出された翻訳文の言語でも ぴ23.1(b)にいう国際調査 いう国際公開 は55.3にいう国際予備審査	ある。	
					条(PCT14条)の規定に の報告に添付していない。	基づく命令に応答するために提出され)
	⋉	出	領時の国際出願書	類		
	<u>г</u>	明網第 第		ページ: ページ:	、 出願時に提出されたも <i>の</i> *、) 付けで国際予備審査機関が受理したもの 付けで国際予備審査機関が受理したもの
		第		ページ:	*	付けで国際予備審査機関が受理したもの
	Γ	第第第			、 出願時に提出されたもの *、 P C T 1 9条の規定に基 *、 *、) らづき補正されたもの 付けで国際予備審査機関が受理したもの 付けで国際予備審査機関が受理したもの
	F	第第第	列表又は関連する	ページ/図:	、 出願時に提出されたもの *、 *、	O 付けで国際予備審査機関が受理したもの 付けで国際予備審査機関が受理したもの
з.	Γ.	補工	Eにより、下配の書	類が削除された。		
			明細書 請求の範囲 図面 配列妻(具体的に 配列表に関連する	第 第	· ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	項
4.	Γ.					た補正が出願時における開示の範囲を超 成した。(PCT規則 70.2(c))
			明細む 請求の範囲 図面 配列表(具体的に 配列表に関連する	第 第 ご記載すること)	けること)	質 ページ/図 ·
* 4	4. i	こ該当	当する場合、その月	用紙に "superseded" と記	人されることがある。	

第V棚 新規性、進歩性又は産業 それを裏付ける文献及び		去第 12 条(P C T 35 条 (2))に定める見解 	
1. 見解		·	
新規性(N)	請求の範囲	1-10	有
	請求の範囲		無
進歩性(IS)	請求の範囲		有
	請求の範囲	1-10	無
産業上の利用可能性(IA)	請求の範囲	1-10	有
	請求の範囲		無

2. 文献及び説明 (PCT規則 70.7)

文献 1: JP 61-132170 A (宮本武雄) 1986.06.19 (ファミリーなし)

文献1には、アルミニウム製の焼成用容器に生鮮食品または半調理食品と油脂を収容・冷凍してなる焼成用容器入り冷凍食品が記載されており、具体的には、融点30℃の溶融ヤシ硬化油をアルミニウム製フライパン状焼成用容器の底部に充填して冷却し、表面が固化した時に、えびを固化した油脂の上部に載置し、蓋をして冷凍した旨記載されている。

請求の範囲1に係る発明は、ベースに塗布した油を火炎に接触させているのに対して、文献1に記載された発明は、予め油脂を溶融させてフライパン状焼成用容器の底部に充填している点で相違しているが、文献1に記載された発明の油脂を溶融せずに容器の底部に添加し、熱することにより溶融させることは当業者であれば容易に想到することである。そして、文献1には、固化した油脂がフィルムを形成する旨及び剥離性を有する旨の記載はされていないが、容器の底部にて固化した溶融油脂がフィルム状となることは、当業者であれば容易に想到することであり、前述のようにして得られたフィルムは、請求の範囲1に係る発明のフィルムと同様の方法により製造しているから、剥離性を有するものと認められる。

よって、請求の範囲1に係る発明は、文献1に対して進歩性を有していない。 また、油脂をリノール酸やリノレイン酸等の不飽和脂肪酸を含む比較的融点の高い 油を選択し、フィルムを形成しやすくすることは、当業者が容易に想到することであ る。よって、請求項2-10に係る各発明は、文献1に対して進歩性を有しない。